

GERMES AEROBIES MESOPHILES

ORIGINE:

Ils sont présents dans les aliments à la faveur d'un couple temps / température favorable à leur croissance.

Germes (= microbes = bactéries + levures + moisissures) qui se développent en présence d'air (aérobie) à température moyenne (mésophile: 25 – 30°C).

Ces caractéristiques sont celles de la méthode d'analyses en laboratoire.

Elles correspondent à des conditions optimales de développement de ces germes, appelés aussi germes d'altération.

ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:

Tous les aliments (denrées alimentaires) prêts à consommer susceptibles d'avoir été conservés dans des conditions de température trop élevée et/ou de durée trop longue.

Selon l'ordonnance hygiénique, cela concerne aussi bien les aliments cuits (tolérance: 1 million par gramme) que les produits mélangés (tolérance: 10 millions par g). A partir de 100 millions de germes par g d'aliment, celui-ci est considéré comme altéré et impropre à la consommation.

MODES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:

par exemple:

1. contact avec du matériel et des ustensiles mal lavés ou désinfectés;
2. utilisation de torchons à usage multiple;
3. manipulation des denrées avec des mains non lavées;
4. cuisson insuffisante;
5. refroidissement trop lent avant conservation;
6. conservation à température trop élevée ou trop longue.

ROLE EN MATIERE D'HYGIENE:

Bien que, pour la plupart des espèces, ces bactéries ne soient pas dangereuses pour la santé, leur détection dans les aliments traduit une altération. Elle amoindrit la qualité intrinsèque de la denrée (goût, odeur, aspect).

Leur nombre (voir ci-dessus) révèle avant tout que le procédé de préparation d'une denrée a été exécuté dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) insuffisantes.

Signification en matière d'auto-contrôle lors de mise en évidence:

- Traitement thermique insuffisant (inférieur à 65°C);
- Recontamination des aliments après cuisson (post-contamination);
- Conservation inadéquate ou trop longue, permettant la prolifération de bactéries (température plus élevée que 5°C, conservation de plus de 72h de mets précuisinés).

PRÉVENTION:

1. Empêcher la post-contamination des aliments après cuisson, en utilisant des ustensiles et des récipients très propres et en parfait état. Recouvrir les denrées d'un film alimentaire;
2. Abaisser rapidement (en moins de 2h) la température à cœur de l'aliment à moins de 5°C;
3. Conserver les mets précuisinés sans rompre la chaîne du froid au max. 72h;
4. L. **Attention:** la conservation sous-vide n'empêche pas la multiplication des germes aérobies qui sont pour la majorité d'entre eux capables de se développer en absence d'air.